OLIVIA PETRESCU

CULTURĂ ȘI GASTRONOMIE ÎN AMERICA LATINĂ



PRESA UNIVERSITARĂ CLUJEANĂ

Olivia Petrescu

•

CULTURĂ ȘI GASTRONOMIE ÎN AMERICA LATINĂ

Publicarea acestei cărți a fost finanțată
prin Fondul de Dezvoltare
al Universității Babeș-Bolyai 2022-2023.

The publication of this book was supported
by the 2022-2023 Development Fund
of the Babeș-Bolyai University.

Olivia Narcisa Petrescu

CULTURĂ ȘI GASTRONOMIE ÎN AMERICA LATINĂ

Prefață de Ilie Rad

PRESA UNIVERSITARĂ CLUJEANĂ
2024

Referenți științifici:

Prof. univ. dr. Ilie Rad

Lector univ. dr. Diana Moțoc

Coperta 1: https://neomexicanismos.com/hecho-en-mexico/cuantos-tipos-de-maiz-existen-en-mexico/, accesat 17/10/23

Coperta 4: arhiva personală a autoarei.

ISBN 978-606-37-2077-2

Universitatea Babeș-Bolyai
Presa Universitară Clujeană
Director: Codruța Săcelean
Str. Hasdeu nr. 51
400371 Cluj-Napoca, România
Tel./fax: (+40)-264-597.401
E-mail: editura@ubbcluj.ro
http://www.editura.ubbcluj.ro

Lui Ralf, să aibă mereu aripile deschise,
și celor mai minunați părinți, Rodica și Ticu,
cu iubire și recunoștință pentru tot ce mi-au dăruit!

* * *

Cu bucurie, pentru prietenii și studenții mei,
pasionați de limba spaniolă și spiritul hispanic

Cuprins

Prefață

După două călătorii făcute în America de Sud, mai precis în Chile și Peru, finalizate cu un volum despre Chile (*O călătorie la capătul lumii*, 2019) și altul despre Peru (în curs de apariție) – ambele scrise în colaborare cu Doina Rad –, lectura unei cărți despre cultură și gastronomie în America Latină a fost pentru mine ca un dar nesperat, care m-a introdus într-o lume, pe care am atins-o doar tangențial în cele două cărți: e vorba de gastronomia văzută ca artă.

Autoarea cărții de față este doamna conf. univ. dr. Olivia Narcisa Petrescu, cadru didactic la Facultatea de Litere a Universității Babeș-Bolyai din Cluj-Napoca. Hispanistă cunoscută în mediile intelectuale românești și străine, Olivia ne propune, în paginile de față, o seducătoare și succintă incursiune în gastronomia sud-americană, văzută ca un produs cultural. Autoarea nu oferă rețete propriu-zise (care ar fi trebuit să conțină cantități de produse, modul de preparare etc.), ci descrie nenumărate feluri de mâncare, specifice celor zece țări, pe care le are în vedere (Argentina, Bolivia, Chile, Columbia, Cuba, Republica Dominicană, Ecuador, Mexic, Peru și Venezuela), folosind în acest sens, pe lângă multele denumiri de alimente necunoscute în spațiul românesc, și unii termeni specializați (aglutina, alcaloid, aplatizat, liofilizat, organoleptic etc.). Olivia

Petrescu îl citează, cu vădită satisfacție, pe renumitul antropolog francez, Claude Lévi-Strauss, care susținea că „bucătăria unei societăți este un limbaj în care aceasta, în mod inconștient, își dezvăluie structurile nebănuite, arta culinară fiind element diferențiator sau unificator între civilizații”.

În prima parte a cărții, se face o binevenită și justificată prezentare a principalelor momente, care au caracterizat istoria gastronomică a umanității, cu accent pe elementele istorice, culturale și culinare universale și din Peninsula Iberică. Accentul se deplasează apoi spre țările din America Latină, pe considerentul că „America hispanică își datorează o parte din istorie conchistadorilor spanioli, care, descoperind pământurile înmiresmate de plante și populate de oameni și animale necunoscute”, au dorit să devină stăpânii absoluți ai acestora. Tocmai de aceea, „bucătăria latino-americană – continuă autoarea – este viu colorată, pluri-senzorială, caldă, dulce-picantă și își trage seva din multiple influențe, etnii și metisaje, conform perioadelor tumultuoase din istoria sa”.

Am aflat, cu ocazia vizitei în Peru, că Lima a devenit capitala gastronomiei latino-americane și nu numai, fapt confirmat de cartea de față:

> „Având o mare varietate peisagistică și climatică, Peru este patria nenumăratelor alimente de o mare valoare nutrițională [...], fapt ce a declanșat una dintre cele mai renumite gastronomii ale lumii.”

Mai știam că doi poeți, laureați ai Premiului Nobel pentru Literatură, proveniți din același spațiu latino-american, chilianul Pablo Neruda și guatemalezul Miguel Ángel Asturias, trecând prin Budapesta, au scris o carte împreună, *Saveurs de Hongrie* (Editura Corvina, Budapesta, 1969), ceea ce arată, într-un fel, interesul genetic latino-american pentru gastronomie. (Miguel Ángel Asturias mai are o carte intitulată *Oameni de porumb*, apărută în 1949, titlul fiind semnificativ în același sens).

Însă autoarea cărții ne mai informează că există o Societate Peruană de Gastronomie, o Academie Ibero-Americană de Gastronomie, un Dicționar enciclopedic Larousse de gastronomie mexicană sau că în capitala Cubei, Havana, s-a inaugurat un Muzeu al Romului Havana Club, „premiat cu titlul de Oscar al turismului, pentru cel mai bun tur al distileriilor de rom din lume” (din cinematografie, Premiul Oscar a trecut, iată, și în gastronomie!). În fine, în 2010, UNESCO a consacrat oficial gastronomia „ca fiind o categorie în cadrul Patrimoniului cultural imaterial al umanității”.

Dar cum se explică performanțele extraordinare ale gastronomiei din America de Sud?

> „Rezumând unele trăsături comune culturilor hispanice – ne explică Olivia Petrescu –, reținem faptul că locuitorii latino-americani prezintă o mare diversitate rasială, la fel ca propriile lor obiceiuri gastronomice: unele provin din epoca precolumbiană, de la indigeni, altele de la metiși (combinația dintre amerindieni și europeni), creoli (cei născuți în America Latină din coloniști europeni, cu precădere spanioli și portughezi), mulatri (indivizi rezultați din rasa albă și

> neagră) sau zambo (descendenți din autohtoni indigeni și africani). În rândul acestor populații au intervenit modificări datorate multiplelor valuri de colonizatori, emigranți, sclavi, expulzați și eliberatori. Să nu uităm că Imperiul Spaniol, în 1492, i-a expulzat pe evrei, între 1609-1613, pe arabi, iar în 1767 pe iezuiți, grupuri etnice și religioase, care au urmat adesea calea Americilor, în căutarea lui El Dorado, din dorința de a evada de sub jugul Inchiziției sau visând la bogății nemăsurate peste Atlantic."

În altă parte, am găsit un posibil răspuns la întrebarea care mă frământa de mult, după vizitarea celor două state sud-americane, și anume cum sunt posibile frecventele lovituri de stat și venirea la putere a unor dictatori militari în America Latină (circa două sute, spune autoarea)? Iată afirmația:

> „Din nefericire, America Latină și-a conturat o tradiție a dictatorilor militari și gărzilor pretoriene, inspirate de *caudillos*, liderii militari autoritari, care inițial luptaseră pentru a fi independenți de Coroana spaniolă. Explicația rezidă în faptul că, odată cu primele victorii naționale, la formarea neexperimentatelor republici și a guvernelor respective, s-a consolidat o alianță nesănătoasă între puterea militară și cea bisericească, putere ce și-a asumat conducerea vieții publice. Prin urmare, tripticul stat-armată-biserică – ceea ce s-a întâmplat și în Spania pe timpul lui Franco, supranumit *El Caudillo* – a fost mult timp cheia conducerii politice în majoritatea țărilor latino-americane. Adesea, ofițerii s-au considerat liberi să preia frâiele guvernării, atunci când estimau că politicienii civili nu reușeau să rezolve situațiile conflictuale, iar după încheierea acestora, aparatul de

> stat devenea militarizat, fie în partea diplomatică, fie în cea administrativă, deoarece militarii se reprofilau.”

Ne putem imagina ce progres uriaș a făcut omenirea și în domeniul culinar, dacă ne gândim la un exemplu inedit, pe care îl dă autoarea: potrivit unor descoperiri arheologice, primele „vase de gătit” erau niște găuri făcute în pământ, care erau umplute cu apă, în care se puneau pietre fierbinți, încălzite la soare (când încă nu se descoperise focul), pentru a se obține o ușoară coacere!

Aplicând principiul trecerii de la general la particular, în partea a doua a cărții sunt analizate relațiile dintre gastronomie și cultură din cele zece țări amintite. Se face, în cazul fiecărui stat, o scurtă trecere în revistă a istoriei și geografiei, a factorilor care au favorizat performanța țărilor latino-americane de a face și dintr-o mâncare operă de artă. Informațiile oferite au la bază o imensă bibliografie consultată (predomină resursele online), dar și experiența proprie, în cazul unor țări precum Spania, Argentina sau Mexic. De asemenea, descrierea multor preparate culinare este însoțită de fotografii color, ceea ce sporește interesul cititorului pentru felurile de mâncare prezentate (la fiecare ilustrație este precizată și sursa, detaliu destul de rar în practica editorială românească). Este amintită, la aproape toate țările invocate, mâncarea tradițională (uneori și băutura): *bife de chorizo*, *locro*, băutura *mate* (Argentina), *anticuchos* (Bolivia), *sancocho* (Columbia),

Havana Club (rom specific Cubei), *mofongo* (Republica Dominicana), *tacos* (Mexic), *ceviche* și băutura *pisco* (Peru), *pabellón criollo* (Venezuela).

De câte ori are ocazia, autoarea nu ezită să ne ofere fapte insolite, cum ar fi informația că, din cele 220 specii de porumb existente în America Latină, 64 sunt mexicane (porumbul este considerat un aliment sfânt, din care s-a născut și omul). În Peru ar exista „zeci de mii" de sortimente de cartofi, două mii de specii de pește de apă dulce și sărată etc.

Eu credeam că doar Pablo Neruda a asimilat țara sa natală, Chile, cu o formulă poetică: „petala lungă de mare, vin și zăpadă". Dar iată că autorul columbian, Germán Arciniegas, în lucrarea *Biografia Caraibilor* (1963), spunea că America Latină nu mai e geografie, ci e... poem. Iar această trăsătură poetică se reflectă și în numele care se dau uneori localităților sau anumitor mâncăruri (un desert venezuelean se numește *Suspin de femeie*!).

Pentru a sublinia explicit vectorul poetic din domeniul culinar, sunt reproduse numeroase poezii, semnate de Jorge Luis Borges, Rubén Darío, Nicolás Guillén, César Vallejo, Pablo Neruda, Lucian Blaga sau Delmira Agustini.

Trebuie amintite și unele performanțe stilistice ale autoarei, care îi pun în valoare fibra sensibilă: epitetul caracterizator, detaliul insolit, comparația sugestivă,

armonia frazei, descrierea poetică etc. Iată, spre exemplu, imaginea capitalei Mexicului, Ciudad de México:

> „Prima vibrație mexicană este mistic legată de capitala Ciudad de México. Oraș supraaglomerat, modern, agitat și totuși încântător, ca vegetația tropicului, situată la peste 2.200 m altitudine, îmbrățișată de munți și vulcani. [...] În prezent, metropola este amețitoare și neliniștită, copleșește prin meandre ascunse, flori de cactus, zgârie-nori și zone nesigure, fiind cea mai mare aglomerație urbană hispanică."

Sunt acestea suficiente motive, pentru a încheia folosind un cunoscut vers arghezian:

> „Carte frumoasă, cinste cui te-a scris!"

Ilie Rad



Hispanistă cunoscută în mediile intelectuale românești și străine, Olivia ne propune, în paginile de față, o seducătoare și succintă incursiune în gastronomia sud-americană, văzută ca un produs cultural. (Ilie Rad)

*

Textul este o explozie de arome rafinate, culori vibrante, ingrediente exotice și savuroasă poezie. (Diana Moțoc)

*

America Latină nu mai e geografie, e poem. Un poem în care încap influențele amerindiene și africane, coloniale și americane, îmbinate ca boabele pe un știulete de porumb-curcubeu. (Olivia Petrescu)

UNIVERSITAS CLAUDIOPOLITANA
ROMANIA
PRESA UNIVERSITARĂ

ISBN: 978-606-37-2077-2